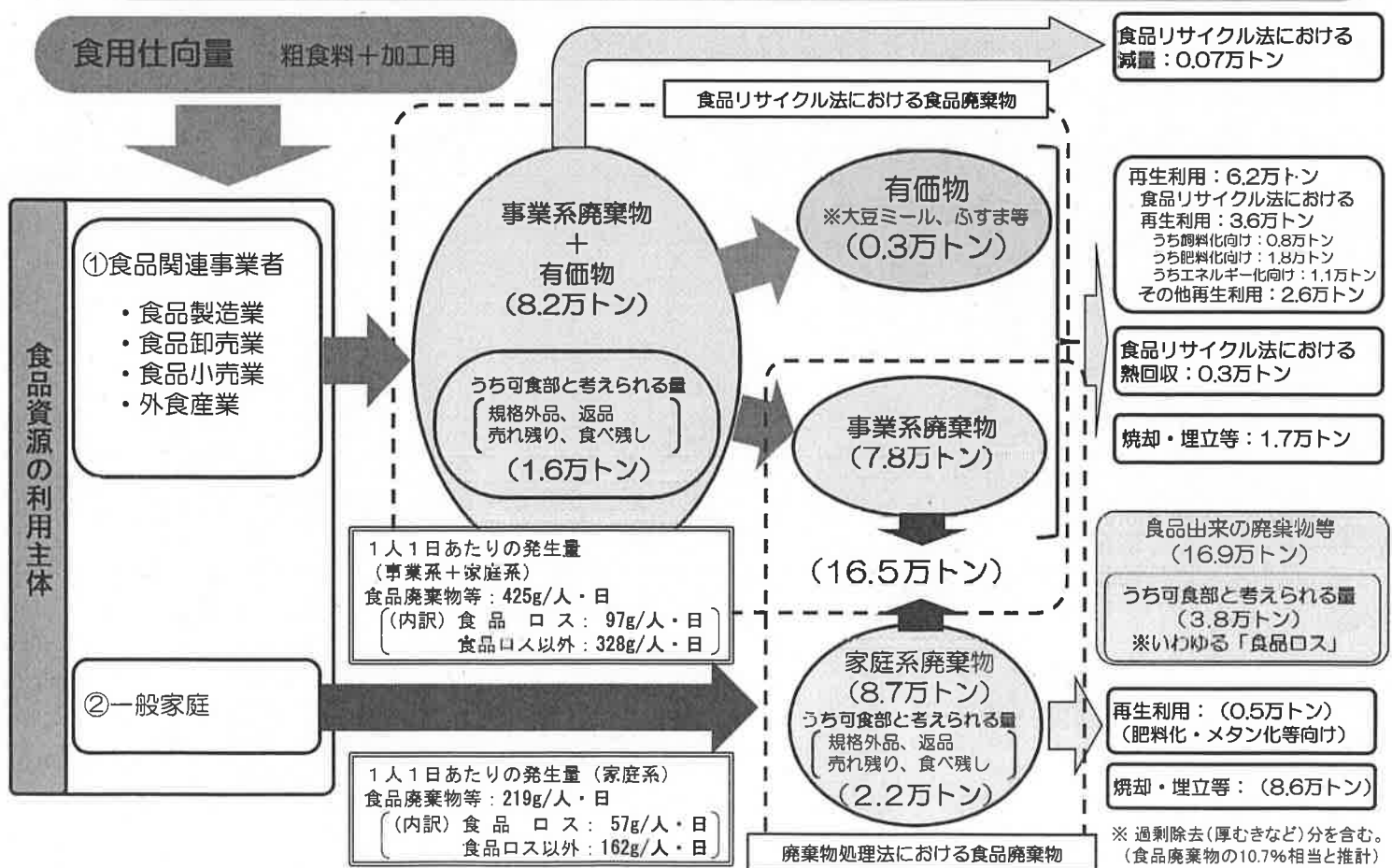


●食品廃棄物等の利用状況等（平成28～29年調査に基づく推計）※速報値



富山県事業系食品ロス・食品廃棄物実態把握調査結果について

1 調査の概要

- ・調査方法：郵送調査（平成 28 年 11 月～29 年 1 月）
- ・調査対象者：県内食品関連事業所約 10,000 事業所のうち 4,000 事業所
- ・調査対象年度：平成 27 年度
- ・回収数：1,356、回収率：33.9%（当初の目標 30%）
- ・調査実施機関：(株)ジェック経営コンサルタント
- ・推計方法：抽出調査結果から業種別（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業の 4 業種）の従業員数あたり原単位を算出し、その原単位に業種別の県内全体の従業員数を掛け合わせ、業種別の発生量等を推計。

2 主な推計結果について

(1) 食品廃棄物・食品ロスの発生量について

①本県の事業系食品廃棄物の年間発生量は 8.2 万トンで、国全体 1,927 万トンの 0.43% となっている。

②食品ロスの年間発生量は 1.6 万トンで、国全体 330 万トンの 0.48% となっている。

本県の食品製造出荷額の国全体に占める割合は 0.57% であり、概ね妥当な推計値ではないかと考えられる。

③食品廃棄物に占める食品ロスの割合は、本県では 19.4% であり、全国の 17.1% よりやや高い。

④食品廃棄物の発生量については、4 業種のうち食品製造業からの発生量が全体の 71.9% を占めており、最も多い。（別表 1 - 1）

⑤食品ロスの発生量については、食品ロス発生量の総計に占める各業種別の発生割合が、食品製造業 30.4%、食品卸売業 8.5%、食品小売業 24.8%、外食産業 36.3% となっており、外食産業からの発生量が最も多い。（別表 1 - 1）

外食産業における食品廃棄物に占める食品ロスの割合は 64.2% と 4 業種の中で最も高く、食品ロスの発生抑制に取り組む上では、外食産業に対して働きかけることが効果的と考えられる。

		食品廃棄物の年間発生量 <A>	食品廃棄物のうち可食部と考えられる量 (=食品ロス量)
(H27) 富山県	食品産業全体の発生・実施量(t) ※カッコ内は全国に対する構成比	82,185 (0.43%)	15,929 (0.48%)
	食品廃棄物発生量に対する割合(B/A)	—	19.4%
(H25) 全国	食品産業全体の発生・実施量(t)	19,270,000	3,300,000
	食品廃棄物発生量に対する割合(B/A)	—	17.1%

(2) 再生利用等の実施について

①再生利用等実施率については、本県は 79.7% であり、全国の 85.5% よりやや低くなっている。また、各業種における再生利用等実施率は、食品製造業 92.1%、食品卸売業 93.7%、食品小売業 52.9%、外食産業 11.8% となっており、食品製造業、食品卸売業で高く、外食産業が低い。（別表 1 - 2、2 - 1）

食品小売業、外食産業において、再生利用等実施の余地は大きいですが、分別や安定供給の問題をクリアする必要があると考えられる。

②食品産業全体の食品リサイクル法で規定している用途別の内訳は、その他が 2.6 万トン、肥料化が 1.8 万トン (28.5%) と最も多く、次いで飼料化が 0.8 万トン (12.5%)、次いでメタン化が 0.4 万トン (6.3%) という順になっている。（別表 2 - 2）

(3) 食品廃棄物等の種類別の発生割合について

食品廃棄物等の発生の割合が最も高いのは、「製造・調理くずのうち非可食部」(76.1%)であり、次いで「製造・調理くずのうち可食部」(6.7%)、次いで「消費・賞味期限切れや鮮度が落ちたことにより販売できなくなった商品」(5.8%)という順になっている。

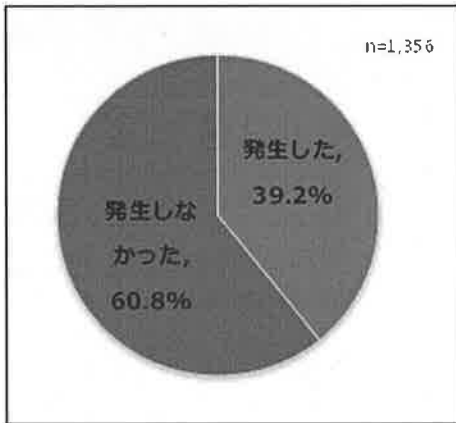
		①製造・調理くずのうち可食部	②製造・調理くずのうち非可食部	③消費・賞味期限切れや鮮度が落ち利用できなかった食材	④使用済みの食用油	⑤試作品、検査品、サンプル	⑥製造過程での印刷ミス、流通過程での汚損・破損等による規格外品	⑦定番カット食品や販売期限切れ食品等、慣行的に返品又は廃棄されたもの	⑧消費・賞味期限切れや鮮度が落ちたことにより販売できなくなった商品	⑨食べ残し	⑩その他
食品産業全体	発生量(t)	5,528	62,505	487	3,020	304	1,484	55	4,751	3,746	20
	割合	6.7%	76.1%	0.6%	3.7%	0.4%	1.8%	0.1%	5.8%	4.6%	0.0%

3 アンケート調査結果について

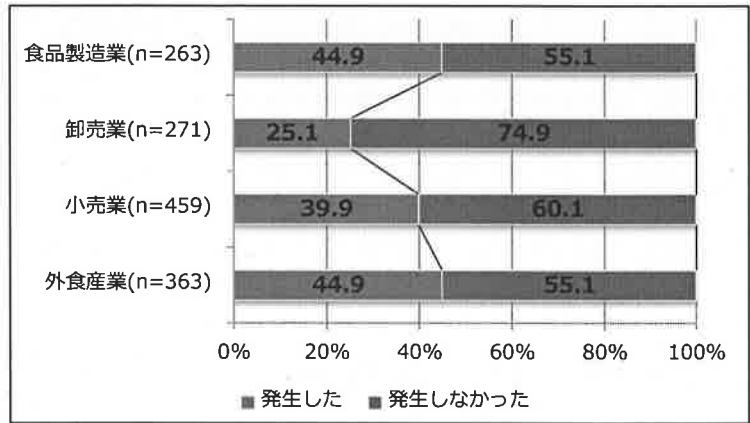
(1) 食品廃棄物等の発生状況等について (平成27年度)

- ①全体では「発生した」が39.2%、「発生しなかった」が60.8%となっており、「発生しなかった」割合が高くなっている。
- ②業種別でみると、食品製造業及び外食産業で「発生した」割合が高くなっている一方で、卸売業では「発生しなかった」割合が7割強と高くなっている。

<全体>

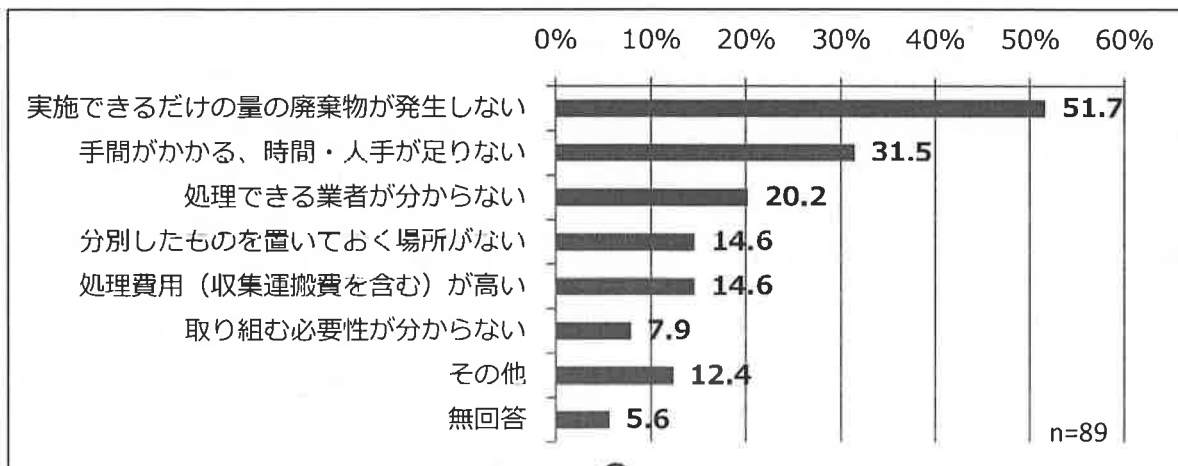


<業種別>



(2) 再生利用等への取組みを実施しない理由

全体でみると、「実施できるだけの量の廃棄物が発生しない」が51.7%と最も多く、次いで「手間がかかる、時間・人手が足りない」が31.5%、次いで「処理できる業者が分からない」が20.2%の順になっており、全体の約5割の事業所で食品廃棄物の発生量が少量であることを理由に、再生利用の取組みを実施していないことが分かる。



(3) 食品ロス・食品廃棄物の発生抑制に向けた取組みについて

(ア) 既に取り組んでいるもの

「製造・調理ロスの削減」が50.8%と最も多く、次いで「消費期限、賞味期限の適切な設定」が41.9%、次いで「食品ロス・食品廃棄物量の把握や削減目標の設定」が31.8%という順になっており、約5割の事業所では「製造・調理ロス」段階での発生抑制に取り組んでいる。

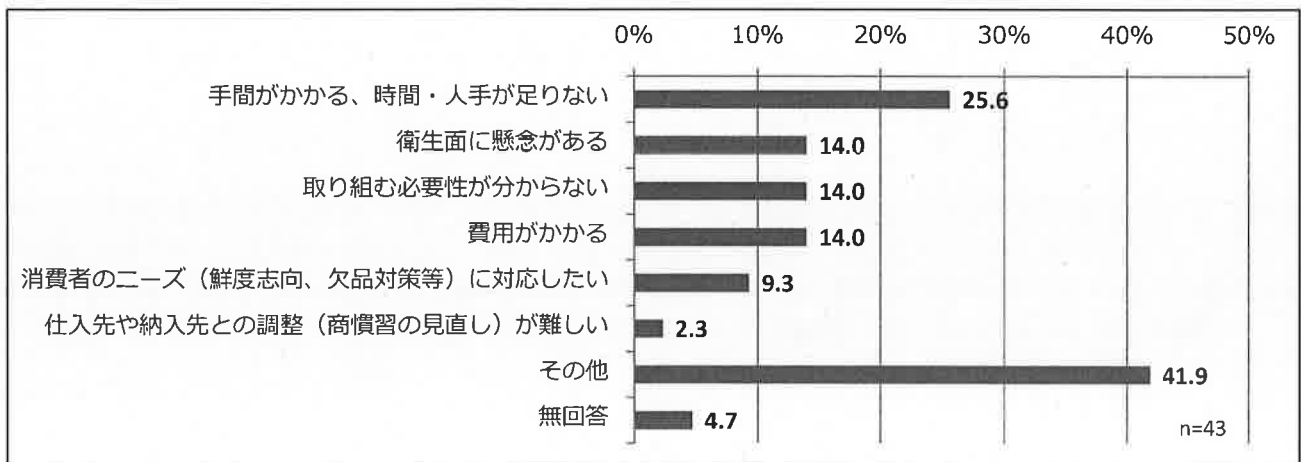
	合計	食品ロス・食品廃棄物の発生抑制に向け、(ア)既に取り組んでいること						
		食品ロス・食品廃棄物量の把握や削減目標の設定	小容量販売、小盛りサービスの推進	製造・調理ロスの削減	消費期限、賞味期限の適切な設定	フードバンク活動の実施	ドギーバッグの利用導入	食材の未利用部分を活用した商品開発
全体	532	31.8	15.4	50.8	41.9	1.5	3.6	6.8
食品製造業	118	27.1	10.2	53.4	32.2	1.7	0.8	5.9
卸売業	68	17.6	20.6	22.1	26.5	0.0	0.0	7.4
小売業	183	46.4	14.2	63.4	59.6	1.1	1.1	2.7
外食産業	163	24.5	18.4	46.6	35.6	2.5	9.8	11.7
	合計	規格外品の販売や加工品への利用	納品・販売期限の緩和（いわゆる1/3ルールの見直し）	需要予測精度の向上	消費・賞味期限が迫った商品の特価販売や購入に向けた理解促進	特になし	その他	無回答
全体	532	12.0	3.0	29.9	27.8	11.7	3.0	19.9
食品製造業	118	20.3	2.5	21.2	11.9	14.4	4.2	19.5
卸売業	68	11.8	5.9	13.2	23.5	16.2	2.9	26.5
小売業	183	9.8	2.7	51.9	55.7	6.0	3.3	14.8
外食産業	163	8.6	2.5	18.4	9.8	14.1	1.8	23.3

(イ) 今後、取り組んでみたい、検討したいと思うもの

「食品ロス・食品廃棄物量の把握や削減目標の設定」が10.9%と最も多く、次いで「特になし」が10.7%、次いで「需要予測精度の向上」が9.6%という順になっており、4割強の事業所において「無回答」という結果であった。

(4) 食品ロス・食品廃棄物の発生抑制への取組みを実施しない理由

全体でみると、「その他」が41.9%と最も多く、次いで「手間がかかる、時間・人手が足りない」が25.6%、次いで「衛生面に懸念がある」、「取り組む必要性が分からない」、「費用がかかる」がいずれも14.0%という順になっている。「その他」意見の内訳では、「量が少量」、「方法が分からない」、「発生しない」などの意見があがっている。



別表1 推計結果<業種別内訳>

◆別表1-1

		食品廃棄物等の年間発生量	食品廃棄物等のうち可食部と考えられる量 (=食品ロス量)
食品産業全体	発生・実施量(t)	82,185	15,929
	食品廃棄物等発生量に対する割合	-	19.4%
食品製造業	発生・実施量(t)	59,124	4,837
	食品廃棄物等発生量に対する割合	-	8.2%
	食品産業全体に対する割合	71.9%	30.4%
食品卸売業	発生・実施量(t)	6,310	1,358
	食品廃棄物等発生量に対する割合	-	21.5%
	食品産業全体に対する割合	7.7%	8.5%
食品小売業	発生・実施量(t)	7,748	3,954
	食品廃棄物等発生量に対する割合	100.0%	51.0%
	食品産業全体に対する割合	9.4%	24.8%
外食産業	発生・実施量(t)	9,002	5,780
	食品廃棄物発生量に対する割合	-	64.2%
	食品産業全体に対する割合	11.0%	36.3%

◆別表1-2

		食品廃棄物等の年間発生量	再生利用等の実施量	廃棄物として処理した量 (焼却・埋立)
食品産業全体	発生・実施量(t)	82,185	65,532	16,652
	食品廃棄物等発生量に対する割合	100.0%	79.7%	20.3%
食品製造業	発生・実施量(t)	59,124	54,458	4,666
	食品廃棄物等発生量に対する割合	100.0%	92.1%	7.9%
	食品産業全体に対する割合	71.9%	83.1%	28.0%
食品卸売業	発生・実施量(t)	6,310	5,913	397
	食品廃棄物等発生量に対する割合	100.0%	93.7%	6.3%
	食品産業全体に対する割合	7.7%	9.0%	2.4%
食品小売業	発生・実施量(t)	7,748	4,097	3,651
	食品廃棄物等発生量に対する割合	100.0%	52.9%	47.1%
	食品産業全体に対する割合	9.4%	6.3%	21.9%
外食産業	発生・実施量(t)	9,002	1,065	7,937
	食品廃棄物等発生量に対する割合	100.0%	11.8%	88.2%
	食品産業全体に対する割合	11.0%	1.6%	47.7%

別表2 推計結果<全国との比較>

◆別表2-1

		食品廃棄物等の 年間発生量	再生利用等の実施量				廃棄物として 処理した量 (焼却・埋立)
			再生利用の 実施量	熱回収への 実施量	減量した量	小計	
(H 27 富 山 県)	食品産業全体の 発生・実施量(t) ※カッコ内は全国に対する構成比	82,185 (0.43%)	62,096	2,772	664	65,532	16,652
	食品廃棄物等発生量 に対する割合	100.0%	75.6%	3.4%	0.8%	79.7%	20.3%
(H 25 全 国)	食品産業全体の 発生・実施量(t)	19,270,000	13,836,000	445,000	2,197,000	16,478,000	2,791,000
	食品廃棄物等発生量 に対する割合	100.0%	71.8%	2.3%	11.4%	85.5%	14.5%

◆別表2-2

		再生利用の 実施量	肥料化	飼料化	メタン化	油脂及び 油脂製品化	炭化して製造 される燃料及 び還元剤	エタノール化	その他、左記 用途以外の 用途
(H 27 富 山 県)	食品産業全体の発生・ 実施量(t)	62,096	17,675	7,768	3,917	3,343	3,681	4	25,708
	再生利用の実施量に 対する割合	100.0%	28.5%	12.5%	6.3%	5.4%	5.9%	0.0%	41.4%
(H 25 全 国)	食品産業全体の発生・ 実施量(t)	13,836,000	2,487,000	9,751,000	596,000	467,000	47,000	7,000	481,000
	再生利用の実施量に 対する割合	100.0%	18.0%	70.5%	4.3%	3.4%	0.3%	0.1%	3.5%

家庭系食品ロス・食品廃棄物実態把握調査（組成調査、速報）

平成 29 年 5 月
富山県環境政策課

1 概要

(1) 日時

第 1 回：平成 28 年 11 月 28 日（月）8:30～17:00

第 2 回：平成 29 年 1 月 30 日（月）8:30～17:00

第 3 回：平成 29 年 3 月 6 日（月）8:30～17:00

(2) 場所

富山地区広域圏クリーンセンター（立山町）

2 調査方法

①富山地区広域圏事務組合の各市町村（富山、滑川、舟橋、上市、立山）のごみ収集ステーションから可燃ごみを収集（100 袋を調査対象として選定）

②収集した可燃ごみの袋を開き、食品ロス（手付かず食品、食べ残し）とそれ以外の食品廃棄物、その他の可燃物などの区分ごとに重量を測定

3 調査結果

(1) 可燃ごみ全体に占める食品廃棄物の調査結果

区分	第 1 回		第 2 回		第 3 回		県平均	全国
	重量 (kg)	割合 (%)	重量 (kg)	割合 (%)	重量 (kg)	割合 (%)	割合 (%)	割合 (%)
食品廃棄物	28.93	49.4	15.49	41.7	11.74	37.5	44.2	43.4
手付かず食品、食べ残し	2.57	4.4	3.21	8.6	2.78	8.9	6.7	10.4
調理くず、その他	26.36	45.0	12.28	33.1	8.96	28.6	37.4	33.0
その他の可燃物 <small>（紙、布など）</small>	28.44	48.5	19.44	52.2	17.78	56.8	51.6	56.6
不燃物	0.26	0.4	0.58	1.6	0.14	0.4	0.8	
分類不能	1.01	1.7	1.66	4.5	1.66	5.3	3.4	
計	58.64	100	37.17	100	31.32	100	100	100

(2) 主な食品ロスの内訳

区分	第 1 回	第 2 回	第 3 回	平均
手付かず食品	66 %	78 %	86 %	77 %
食べ残し	34 %	22 %	14 %	23 %

全国

手付かず食品 51%
食べ残し 49%
(環境省 27 年度データ)

4 今後の予定等

- ・ 6 月（第 4 回）、8 月（第 5 回）に調査予定。
- ・ 第 1～3 回の調査では割合に変動があり、季節が違うとさらに大きく変動する可能性があるため、第 4～5 回の結果も踏まえた分析が必要である。

家庭から排出された手付かず食品

第1回【11月28日(月)】
夏用食材などが廃棄



傷んだ
夏野菜



豆腐、納豆など
の加工食品
(期限切れ)



未開封のパン
(期限切れ)



未開封の
カット野菜
(期限切れ)

第2回【1月30日(月)】
正月用の食材が廃棄



一部が傷んだ
冬物果物



正月用のお餅



未開封の肉類
(期限切れ)



第3回【3月6日(月)】
長期保存品などが廃棄



贈答品だと思わ
れる加工食品
(期限切れ)



未開封の麺類
(期限切れ)



使い切れない
肉類



家庭系食品ロス・食品廃棄物実態把握調査（アンケート調査）

平成 29 年 5 月
富山県環境政策課

1 調査の概要

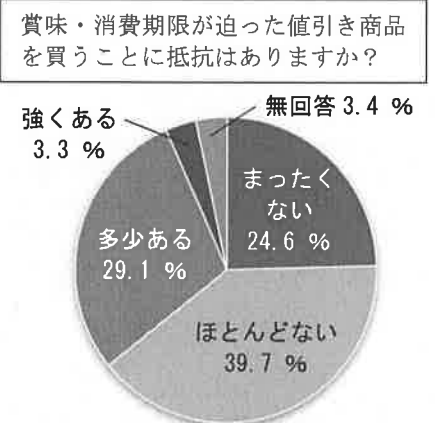
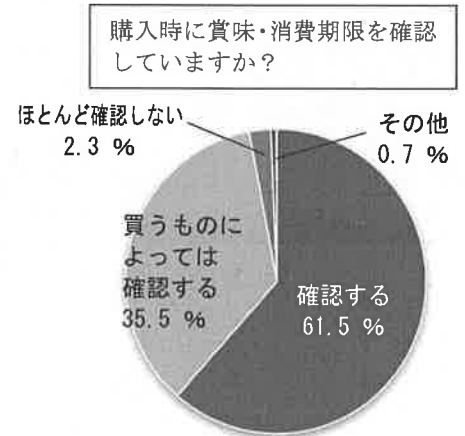
買い物、家庭、外食時における食品ロス・食品廃棄物の排出状況や実態、意識を把握するため、アンケート調査を実施。（回収・取りまとめ：29年1～3月）

送付先：4,000世帯（無作為抽出）、回答数：1,624世帯（回答率40.6%）

2 主な調査結果

【消費行動】

- (1) 買い物にあたり、事前に冷蔵庫の中を確認している方は59.8%。
- (2) 91.8%の方が「賞味期限」「消費期限」の違いを知っており、買い物の際、61.5%の方が賞味・消費期限を確認し期限の遠い食品を購入（乳製品、肉類、魚介類の確認が多い）。
- (3) 88.0%の家庭で「賞味・消費期限切れ等の手付かず食品」が出ているが、その理由として最も割合が高いのが「購入したことを忘れてしまい、期限切れになる」で61.5%。
また、「購入しすぎて使い切れない」方が27.2%あった。
- (4) 「手付かず廃棄食品」を減らすための工夫として、最も選択が多かったのは「冷凍や冷蔵を効果的に使う」で59.7%。
- (5) 小売店等に期待する取り組みとして、69.9%の方が「期限の近い食品の値引き販売」、58.3%の方が「小分けや量り売りなどの販売」を選択。
一方で、32.4%の方が値引き商品への抵抗を感じており、35.8%の方が小売店に対し「期限の近い食品を抵抗なく選択しやすいよう、陳列方法の工夫」を期待。

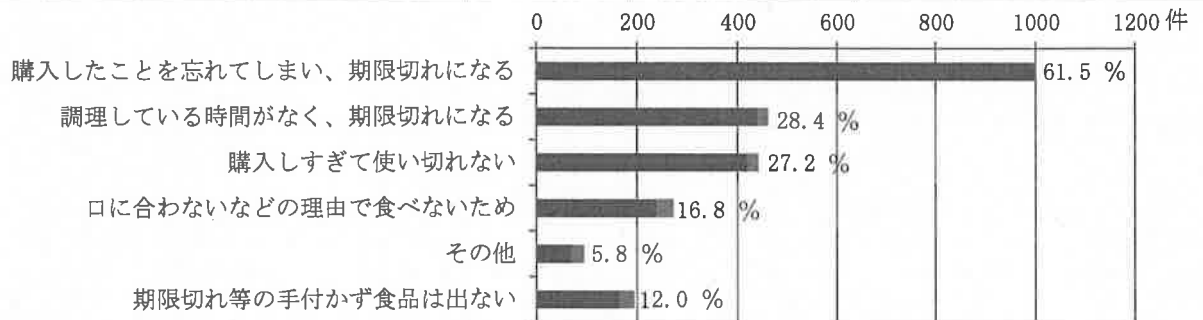


- ・「重複買い」「賞味期限が遠いことによる過信」「冷蔵庫への詰め込みすぎ」など、さまざまな原因による冷蔵庫での長期間滞留が手付かずでの食品廃棄、ひいては家計ロスにつながっている。それを防ぐためには、計画的で賢い消費行動や、冷蔵庫・家庭内の在庫管理を啓発する必要があると考えられる。
- ・陳列方法等販売方法の工夫や値引き商品の購入への仕掛けは、食品ロス削減の効果が見込まれると考えられる。

【家庭での取組み】

- (1) 家庭からの手付かず廃棄食品が出てしまう理由として、上記の他に「調理している時間がない」28.4%、「購入したが口に合わない」16.8%などのほか、その他の意見として、いただきものなど意図しない食品入手を要因に挙げる方が一定程度あった。

家庭で「賞味・消費期限切れ等の手付かず食品」が出てしまう理由は何ですか？（あてはまるものをすべて選択）



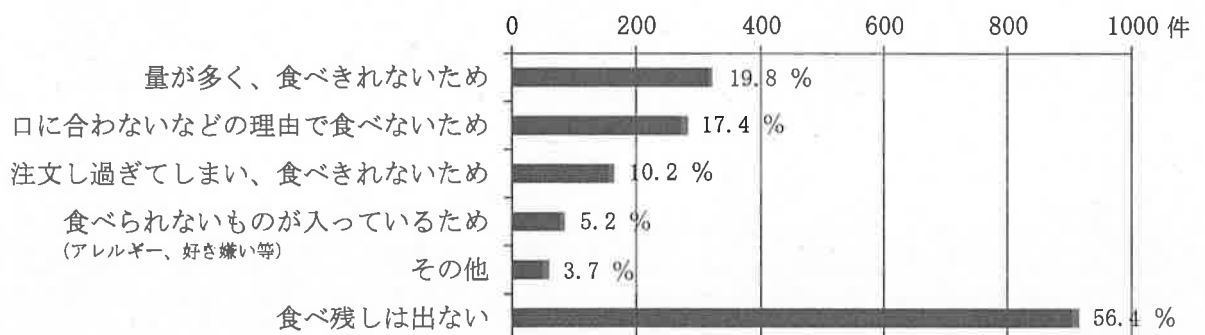
- (2) 進めばよい取組みとして、食材の正しい保存方法に関するハンドブックの作成・配布 (44.6%)、エコ・クッキングやリメイク料理の事例集の作成・配布 (35.3%) が高い割合であった。

短時間で済む調理方法や、購入しすぎた食材、いただきものなどで多くのメニューを作る方法、おいしく作り変える方法など、具体的な取組事例の情報提供が効果的と考えられる。

【外食での食べ残しについて】

約半数 (43.6%) の世帯は外食で食べ残しを出しており、その理由については、「量が多く、食べきれない」が 19.8%で、最も高い割合であった。また、その他として、「宴会で残すことが多い」、「口に合わない」という意見が複数あった。

外食で「食べ残し」を出してしまう理由は何ですか？（あてはまるものをすべて選択）



- ・宴会など、提供される量が多かったり、食べられない食材があったりして、食べ切れないために、食べ残しが発生しやすいことが考えられる。
- ・量やメニューを選択できるようにすることを外食産業に対して働きかけることが効果的と考えられる。